



Proyecto n° PG-01-6536-07

Elaboración y caracterización de un producto cárnico para consumo humano a partir de carne de codorniz (*Coturnix coturnix japónica*)

Responsable: Cori de Mendoza, Marta Elena

Etapas cumplidas / Etapas totales 2/2

Especialidad: Tecnología de alimentos

Resumen: Se diseñó e implementó un sistema de aturdimiento eléctrico beneficiándose codornices macho de 28-31 días, 42-45 días y de 56-59 días, con y sin la aplicación del aturdimiento eléctrico. Se observó que la edad afectó el peso vivo, rendimiento en canal fría, materia seca, proteína, cenizas, grasa, capacidad de retención de agua (CRA), capacidad emulsificante (CE) y luminosidad (L^*) de la carne, no habiendo diferencias entre los valores a los 42-45 días y los 56-59 días, y recomendándose el beneficio de los animales entre 42-45 días con aturdimiento eléctrico. En una segunda fase, se obtuvo carne deshuesada mecánicamente (CDM) de codorniz, y se formularon y elaboraron “nuggets”, salchichas y fiambres, sustituyendo la carne de pollo por la de codorniz en 0, 10, 20, 30 y 40%. En los tres productos se incrementó ($P < 0,05$) el contenido de hierro y calcio con el aumento de la proporción de CDM en la fórmula, mientras que el análisis del perfil de textura reveló tendencias diferentes en cada producto. La sustitución planteada no generó cambios en las características microbiológicas de ninguno de los productos elaborados y la evaluación sensorial reveló que la sustitución propuesta puede ser aceptada por el consumidor.

Productos

Publicaciones

Artículos

M.E. Cori, V. De Basilio, R. Figueroa Ruiz, C. Michelangeli, R. Galíndez, y J. García, “Efecto de la edad de la codorniz (*Coturnix coturnix japónica*) y del aturdimiento eléctrico al momento del beneficio sobre las características de la canal”, *Revista Zootecnia Tropical*, **27**(2) 175-185, 2009.

Eventos

1. M.E. Cori, (conferencia), “Manejo integral de la codorniz y de sus principales productos”, Facultad de Agronomía, Instituto de Producción Animal, UCV, 2007, 2009, y 2010.

2. M.E. Cori, (conferencia), “Efecto de la edad de la codorniz (*Coturnix* Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico 65 *coturnix japónica*) y del aturdimiento eléctrico al momento del beneficio sobre las características fisicoquímicas de la carne”, Facultad de Agronomía, Instituto de Producción Animal, UCV, 2008.

3. M.E. Cori, (conferencia), “Características de los principales productos de las codornices: carne y huevo”, *1er Taller Internacional Cría y Manejo de la Codorniz*, Facultad de Agronomía, UCV, 2008.

4. M.E. Cori, C. Michelangeli, V. De Basilio, R. Figueroa Ruiz, y N. Rivas, “Evaluación de la solubilidad proteica y del contenido de mioglobina y Hemoglobina de la carne de pollo, gallina y codorniz”, *LXI Convención Anual de Asovac*, 2011.

Otros

Tesis de Doctorado



Marta Elena Cori de Mendoza, “Factibilidad de uso de la carne de codorniz macho (*Coturnix coturnix japónica*) en la elaboración de productos cárnicos para consumo humano”, 2012.

Tesis de Maestría y Trabajo de Ascenso a la categoría de Agregado

Marta Elena Cori de Mendoza, “Efecto de la edad de la codorniz (*Coturnix coturnix japónica*) y del aturdimiento eléctrico al momento del beneficio sobre las características fisicoquímicas de la carne”, 2008.

Tesis de Pregrado

1. Jhonel García, “Diseño y validación de una unidad de aturdimiento y beneficio de codornices”, 2007.
2. Louis-Mary Floreal, “Efecto del tipo de alimento terminador sobre las características de la canal de la codorniz (*Coturnix coturnix japónica*)”, 2009.
3. Vanesa Gordon, “Efecto del tipo de alimento terminador sobre las características fisicoquímicas de la carne de codorniz (*Coturnix coturnix japónica*)”, 2009.
4. Zoeli Lira, “Efecto del tipo de dieta sobre las características de la canal y la carne en codornices (*Coturnix coturnix japónica*) en crecimiento”, 2010.